



## COP21, les restaurateurs s'engagent...

Du 30/11 au 11/12 prochain, la France accueillera la COP21, la 21ème conférence de l'ONU sur le changement climatique. Découvrez 6 façons d'engager votre restaurant dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Publié le 16 novembre 2015



### Comment engager votre restaurant dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?



Connectez-vous pour aimer ou commenter.

#### Rejoindre l'association "bon pour le climat"

« [Bon pour le climat](#) » est une association qui concerne aussi bien les particuliers que les professionnels.



Les particuliers qui rejoignent l'association ont notamment accès à des recettes de cuisine « durable » et à la liste des restaurateurs engagés près de chez eux.

Les professionnels de la restauration qui s'engagent aux côtés de l'association ont quant à eux la possibilité :

- D'être géo localisé sur le site comme un restaurant « bon pour le climat »
- D'avoir accès à des outils de formation et de communication
- De faire partie d'un réseau de professionnels engagés
- D'avoir accès à une base de données de recettes « durables »
- D'utiliser le logo « Bon pour le climat » dans toutes leurs communications.

En signant la charte de l'association, les restaurateurs s'engagent notamment à trouver des produits locaux, à prendre des mesures concernant le recyclage ou encore à favoriser l'agriculture biologique.

En tant que professionnel de la restauration, vous pouvez donc [rejoindre l'association](#), une façon d'agir en faveur de l'environnement (coût de l'adhésion : 100€ par an).